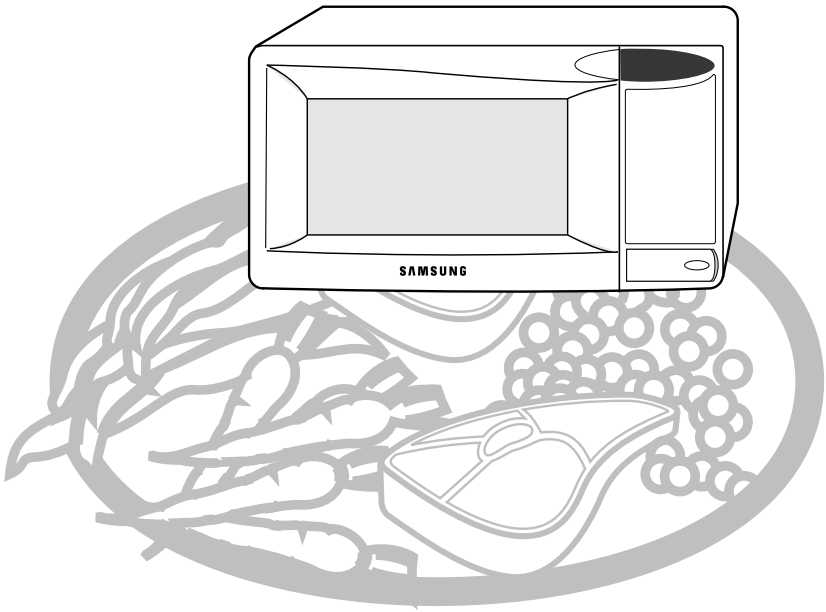
SAMSUNG

FORNO A MICROONDE
CE2733 / CE2733T
CE2713 / CE2713T

Istruzioni per l'uso
& Guida alla cottura

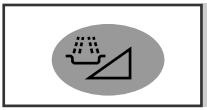


Code No.: DE68-00120N

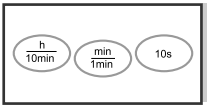
Guida rapida (CE2733/CE2733T)

I

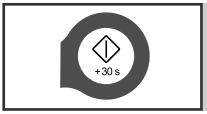
Quando si vuole cucinare qualcosa:



1 Sistemare il cibo nel forno.
Selezionare il livello di potenza desiderato premendo il pulsante una o più volte.

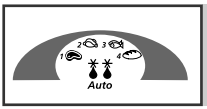


2 Selezionare il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti **10min**, **1min** o **10s**.

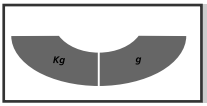


3 Premere il pulsante .
Risultato: Inizia la cottura.
Il forno emette quattro bip quando il ciclo di cottura è completato.

Quando si vuole scongelare del cibo:



1 Sistemare il cibo surgelato nel forno.
Premere il pulsante **Scongelamento automatico**( ).



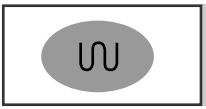
2 Selezionare il peso desiderato premendo i pulsanti **kg** e **g** secondo necessità.

3 Premere il tasto .

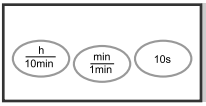
Per prolungare il tempo di scongelamento:

Lasciare il cibo nel forno.
Premere una o più volte **+30s** se si desidera prolungare il tempo di scongelamento di 30 secondi o più.

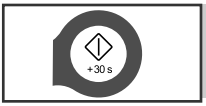
Quando si vuole usare il grill:



1 Preriscaldare il grill premendo il pulsante , ed i pulsanti 10 min, 1min oppure 10s per raggiungere la temperatura desiderata.



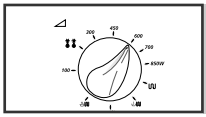
2 Appoggiare il cibo sulla griglia all'interno del forno.
Premere il pulsante , quindi impostare il tempo di cottura utilizzando i pulsanti 10min, 1min e 10s.



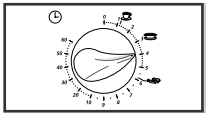
3 Premere il pulsante .

Guida rapida (CE2713/CE2713T)

Quando si vuole cucinare qualcosa:

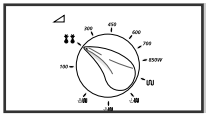


1 Sistemare il cibo nel forno.
Selezionare il livello di potenza desiderato ruotando la manopola di **CONTROLLO COTTURA**.

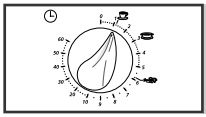


2 Selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER**.

Quando si vuole scongelare del cibo:

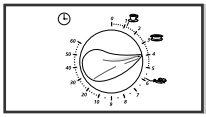


1 Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** portando l'indicatore su (180W).



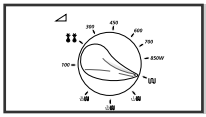
2 Ruotare la manopola **TIMER** per selezionare il tempo di scongelamento appropriato.

Per correggere il tempo di cottura:

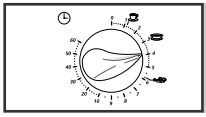


Lasciare il cibo nel forno.
Ruotare la manopola **TIMER** selezionando il tempo desiderato.

Quando si vuole usare il grill:



1 Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** portando l'indicatore sul simbolo Grill .



2 Ruotare la manopola **TIMER** selezionando il tempo desiderato.

Indice

I

Guida rapida 2
Forno 5
Pannello di controllo 6
Accessori 8

Uso di questa guida di istruzioni 9
Norme di sicurezza 10
Installazione del forno a microonde 12
Impostazione dell'orologio (CE2733/CE2733T) 12
Come funziona un forno a microonde 13
Come verificare che il forno funzioni correttamente 14
Cosa fare in caso di dubbi o problemi 15

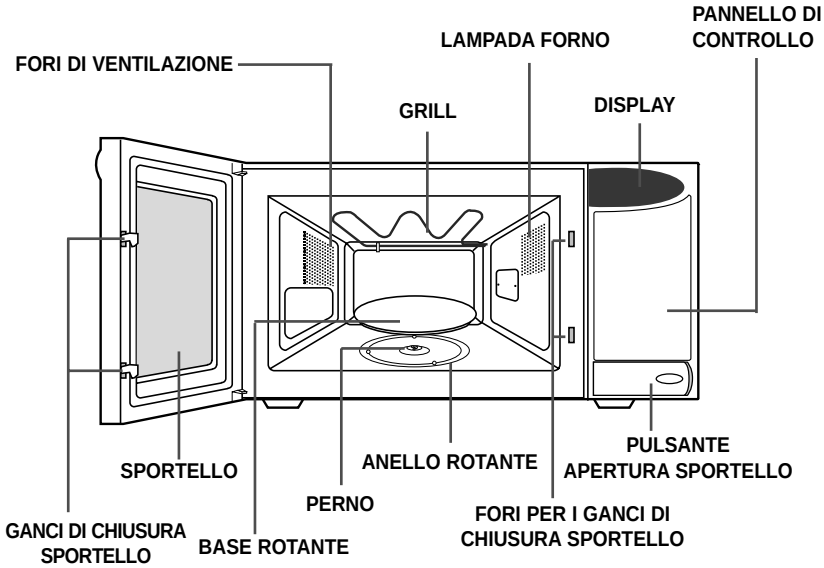
Cottura/Riscaldamento 16
Livelli di potenza 17
Interruzione della cottura 18
Regolazione del tempo di cottura 18
Programmazione del tempo di riposo (CE2733/CE2733T) 19
Riscaldamento/Cottura automatici 20
Riscaldamento/Cottura automatici: programmazione 20
Scongelamento automatico 22
Scongelamento manuale degli alimenti(CE2713/CE2713T) 22
Scongelamento automatico: programmazione (CE2733/CE2733T) 23
Uso del piatto doratore (CE2733T/CE2713T) 24
Piatto doratore: impostazioni di cottura 25
Posizione dell'elemento riscaldante 26
Scelta degli accessori 26
Grill 27
Cottura combinata microonde / grill 28
Cottura in più fasi (CE2733/CE2733T) 30

Controllo del segnale acustico (CE2733/CE2733T) 31
Chiusura di sicurezza del forno (CE2733/CE2733T) 31
Memorizzazione di un ciclo di cottura (CE2733/CE2733T) 32

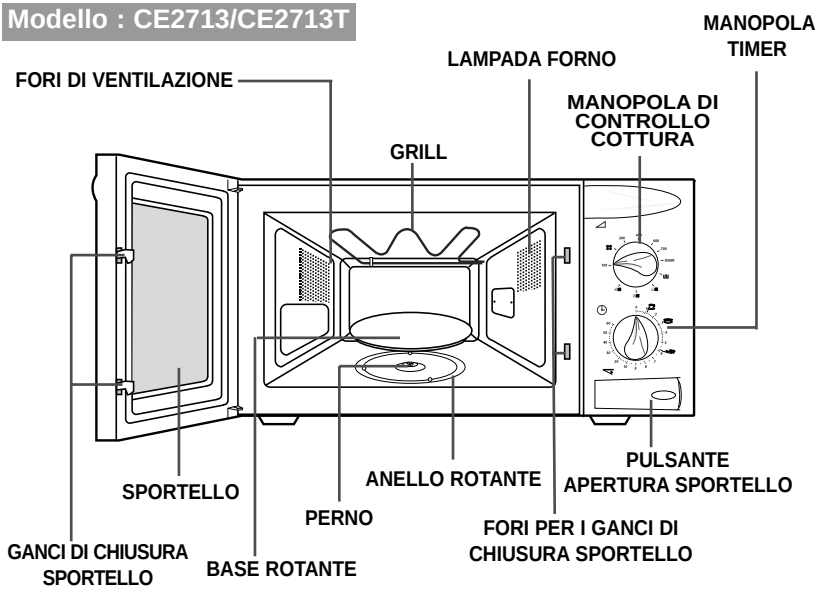
Guida agli utensili 33
Guida per la cottura 34
Pulizia del forno a microonde 44
Conservazione e riparazione del forno a microonde 45
Caratteristiche tecniche 46

Forno

Modello : CE2733/CE2733T

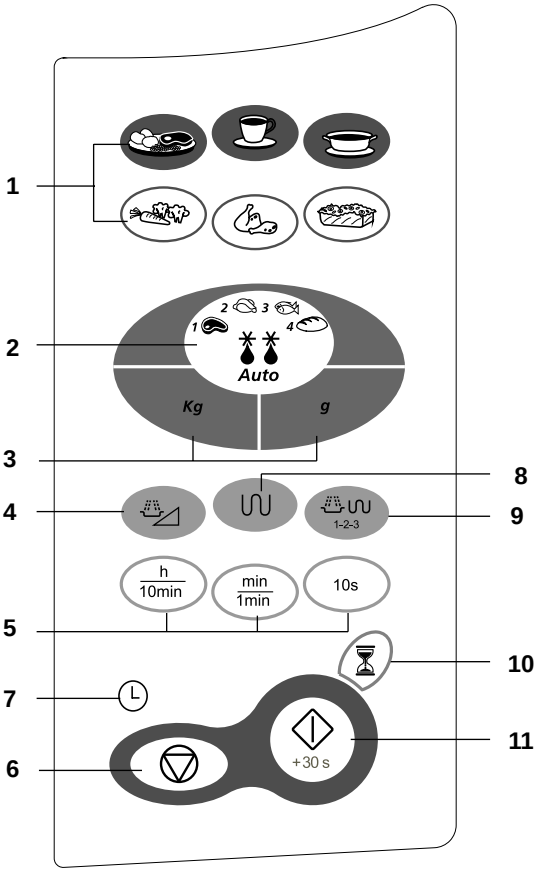


Modello : CE2713/CE2713T



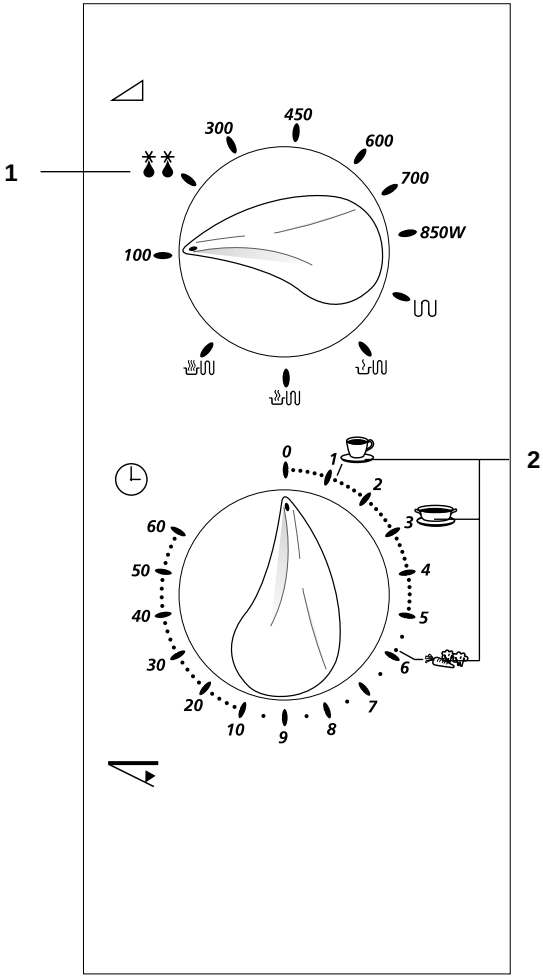
Pannello di controllo (CE2733/CE2733T)

I



1. SELEZIONE RISCALDAMENTO/COTTURA AUTOMATICI
2. SELEZIONE SCONGELAMENTO AUTOMATICO
3. SELEZIONE DEL PESO
4. MODALITA' MICROONDE
5. IMPOSTAZIONE TEMPO DI COTTURA
6. PULSANTE STOP/ANNULLA
7. IMPOSTAZIONE OROLOGIO
8. GRILL
9. COTTURA COMBINATA
10. IMPOSTAZIONE TEMPO DI RIPOSO
11. PULSANTE AVVIO

Pannello di controllo (CE2713/CE2713T)

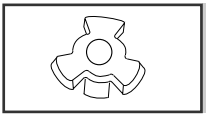


1. SCONGELAMENTO
2. RISCALDAMENTO ISTANTANEO

Accessori

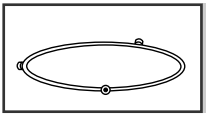
I

I vari modelli disponibili sono dotati di diversi accessori, utilizzabili in vari modi.



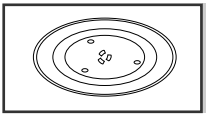
1 **Perno**, già montato nella base del forno, innestato sull'albero motore.

Scopo: Il perno fa ruotare la base rotante.

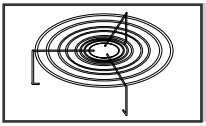


2 **Anello rotante,** deve essere collocato al centro del forno.

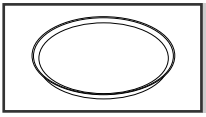
Scopo: L'anello rotante fa da supporto alla base rotante.



3 **Base rotante,** deve essere collocata sull'anello rotante e innestata sul perno.
Scopo: La base rotante costituisce la superficie di cottura principale. Può essere facilmente asportata per la pulizia.



4 **Griglia di metallo**, da collocare sulla base rotante.
Scopo: La griglia di metallo può essere utilizzata durante l'uso del grill e per la cottura combinata.



5 **Piatto doratore (solo per CE2733T/CE2713T)**, vedere pag. 24.
Scopo: Il piatto doratore serve per rosolare meglio i cibi e per ottenere dolci o pizze dalla sfoglia croccante. Può essere utilizzato per la cottura a microonde o per cottura combinata microonde + grill.

☞ Non accendere MAI il forno a microonde quando l'anello e la base rotante non sono nella sede di montaggio.

Uso di questa guida di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto di un forno a microonde SAMSUNG. Le istruzioni per l'uso contengono molte informazioni e consigli sulla cottura a microonde, in particolare:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori ed utensili specifici***
- ***Consigli pratici per la cottura***

Nelle prime pagine di questo manuale una guida rapida illustra le quattro modalità base di funzionamento:

- ***Cucinare una pietanza***
- ***Scongelare del cibo***
- ***Usare il grill***
- ***Prolungare il tempo di cottura***

Per individuare più facilmente i pulsanti è consigliato visionare le illustrazioni del forno e del pannello di controllo che questo manuale riporta all'inizio, verificando che il modello corrisponda a quello acquistato.
Le procedure passo-passo usano i simboli riportati di seguito:

Importante

Nota

Avvertenza

PRECAUZIONI PER PREVENIRE POSSIBILI ESPOSISIZIONI A LIVELLI ECCESSIVI DI ENERGIA A MICROONDE

L'inosservanza delle seguenti norme di sicurezza potrebbe comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) In nessun caso tentare di usare il forno con lo sportello aperto o di manomettere le chiusure di sicurezza (dispositivi di bloccaggio dello sportello) o di introdurre alcunché nei fori delle chiusure di sicurezza.

(b) Non collocare alcun oggetto fra lo sportello del forno e la parte anteriore dello stesso. Controllare che lo sportello e le guarnizioni siano sempre pulite sfregandole dopo l'uso prima con un panno umido e successivamente con un panno asciutto e morbido.

(c) Non usare il forno se presenta segni di danni sino a che non sia stato riparato da un centro di assistenza tecnica SAMSUNG.

E' particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che non vi siano danni a:
(1) Sportello e guarnizioni
(2) Cerniere dello sportello (rotte o allentate)
(3) Cavo di alimentazione

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da centri di assistenza tecnica SAMSUNG autorizzati.

Norme di sicurezza

I

Prima di riscaldare alimenti o liquidi nel forno a microonde, accertarsi di aver rispettato le seguenti misure di sicurezza.

1. **NON** utilizzare utensili metallici nel forno a microonde:
- ◆ Contenitori metallici
- ◆ Piatti con decorazioni in oro o in argento
- ◆ Spiedini, forchette, ecc.

Motivo: Si possono verificare scintille o scariche elettriche che possono danneggiare il forno.

2. **NON** riscaldare
- ◆ bottiglie, vasetti o contenitori a chiusura ermetica o sotto vuoto.
  Es.) Vasetti di alimenti per bambini
- ◆ Alimenti sottovuoto.
  Es.) Uova, noci con il guscio, pomodori.

Motivo: L'aumento di pressione potrebbe farli esplodere.
Consiglio: Togliere i coperchi e forare bucce, sacchetti, ecc.

3. **NON** accendere il forno a microonde quando è vuoto.
Motivo: Le pareti del forno potrebbero subire danni.
Consiglio: Lasciare sempre un bicchiere d'acqua nel forno, in modo che possa assorbire le microonde nel caso in cui il forno venga accidentalmente acceso mentre è vuoto.

4. **NON** coprire le fessure di ventilazione con panni o carta.
Motivo: Il tessuto o la carta portebbero prendere fuoco a causa dell'aria molto calda che fuoriesce dal forno.

5. Usare **SEMPRE** guanti da forno per estrarre i piatti dal vano cottura.
Motivo: Alcuni recipienti assorbono le microonde ed il calore viene sempre trasferito dal cibo al recipiente stesso, che, pertanto, scotta.

6. **NON** toccare le pareti interne del forno e le parti irradianti.
Motivo: Le pareti interne del forno possono essere surriscaldate al punto da provocare scottature anche dopo che il forno è stato spento, sebbene ciò non risulti evidente. NON avvicinare materiali infiammabili alle pareti interne del forno prima di averle lasciate raffreddare bene.

7. Per ridurre i rischi di incendi all'interno del forno:
- ◆ Non lasciare nel forno materiali infiammabili
- ◆ Togliere i legacci metalici dai sacchetti di carta o di plastica
- ◆ Non usare il forno a microonde per asciugare i giornali
- ◆ In presenza di fumo, tenere chiuso lo sportello del forno e spegnerlo o togliere la spina dalla presa elettrica.

Norme di sicurezza (segue)

8. Prestare particolare attenzione quando si riscaldano liquidi o alimenti per bambini.
- Attendere SEMPRE almeno 20 secondi dopo che il forno ha terminato il ciclo di cottura per consentire la distribuzione uniforme del calore.
- Se necessario, mescolare durante la cottura e SEMPRE alla fine della cottura.
- Maneggiare con cautela il contenitore dopo la cottura per evitare scottature.
- Potrebbe verificarsi un'ebollizione improvvisa.
- Per evitare che i liquidi raggiungano il punto di ebollizione divenendo un potenziale pericolo di scottatura, mescolarli con un cucchiaio di plastica o di vetro prima, durante e dopo la cottura.
  Motivo: Durante la cottura la temperatura potrebbe avvicinarsi al punto di ebollizione e il liquido potrebbe bollire dopo che il contenitore è stato asportato dal forno.
- In caso di scottature:
  - Immergere la parte interessata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  - Fasciare con benda asciutta e pulita.
  - Non applicare creme, olii o lozioni.
- Non riempire **MAI** il contenitore fino al bordo. Usare un contenitore più largo nella parte superiore per evitare che il liquido trabocchi durante l'ebollizione. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere se surriscaldate.
- Controllare **SEMPRE** la temperatura degli alimenti prima di darli ai bambini.
- **NON** scaldare il biberon con la tettarella applicata, in quanto la bottiglia potrebbe esplodere se surriscaldata.

9. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
- NON immergere il cavo dell'alimentazione o la spina nell'acqua e sistemare il cavo dell'alimentazione lontano da fonti di calore.
- NON accendere il forno in caso di danni al cavo dell'alimentazione o alla spina.

10. Rispettare la distanza di sicurezza durante l'apertura dello sportello.
Motivo: Il rilascio di aria calda o di vapore potrebbe causare scottature.

11. Tenere pulita la superficie interna del forno.
Motivo: Le particelle di cibo o gli schizzi di unto sulle pareti o sulla protezione superiore del forno possono causare danni e ridurre l'efficienza del forno.

12. Quando il forno è in funzione, soprattuto quando è in modalità "Scongelamento" si possono sentire dei "clic".
Motivo: Quando l'energia elettrica è in uscita, si può sentire questo rumore. E' normale.

13. Quando il forno a microonde funziona a vuoto, il sensore con sonda termistore rileva la temperatura in eccesso e l'alimentazone elettrica viene interrotta automaticamente per motivi di sicurezza. Dopo 30 min è possibile usare il forno normalmente.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA
Durante la cottura occorre ispezionare periodicamente l'interno del forno quando il cibo viene scaldato o cotto in contenitori usa e getta di plastica, carta o altri materali combustibili.

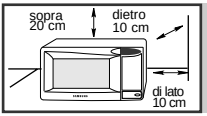
IMPORTANTE
NON consentire ai bambini di giocare con il forno o di utilizzarlo. **NON** lasciarli senza sorveglianza nelle vicinanze del forno a microonde acceso. **NON** conservare o nascondere oggetti appetibili per i bambini all'interno o sopra il forno.

ATTENZIONE
Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e I giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

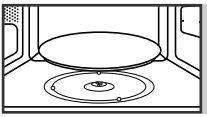
Installazione del forno a microonde

I

Collocare il forno su una superficie piana, orizzontale e sufficientemente robusta.



1 Mantenere una zona libera di almeno 10 cm dietro e ai lati del forno e di 20 cm sopra al forno per la corretta ventilazione dell'apparecchio.



2 Togliere tutto il materiale di imballaggio all'interno del forno.
Posizionare l'anello e la base rotante.
Verificare che la base rotante giri liberamente.

✻ **Non** otturare le fessure per l'areazione in quanto il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente. Rimarrà non operativo sino a che si sarà sufficientemente raffreddato.

✻ Connettere il cavo di alimentazione ad una presa a 3 conduttori, 230 Volt, 50Hz, AC con collegamento di terra. Nel caso il cavo risultasse danneggiato, sostituirlo con un cavo speciale (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Per la sostituzione rivolgersi al rivenditore SAMSUNG più vicino.

✻ **Non** installare il forno a microonde in prossimità di calore eccessivo o di umidità, per esempio vicino ad un forno tradizionale o ad un calorifero. Le specifiche dell'alimentazione del forno devono essere rispettate ed eventuali prolunghe del cavo di alimentazione devono avere le stesse caratteristiche del cavo in dotazione del forno. Prima di usare il forno per la prima volta, pulire le pareti interne del forno e la maniglia con un panno umido.

Impostazione dell'orologio (CE2733/CE2733T)

Il forno a microonde è dotato di un orologio interno che può essere regolato per visualizzare il computo del tempo in 24 o 12 ore. L'orologio deve essere impostato:

- ***Quando si installa il forno***
- ***In caso di caduta di tensione***

➢ L'orologio deve essere reimpostato durante il passaggio da ora solare a ora legale e viceversa.

1

Per visualizzare.. ...	**Premere il pulsante ◷ ...**
24 ore	Una volta
12 ore	Due volte

2 Premere il pulsante **h** per selezionare l'ora ed il pulsante **min** per selezionare i minuti

3 Una volta impostata l'ora esatta, premere nuovamente il pulsante ◷ per avviare l'orologio.
Risultato: L'orologio segna l'ora corrente anche se il forno non è in funzione.

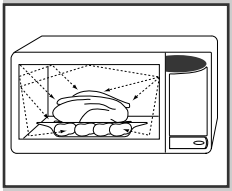
Come funziona un forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; esse sviluppano un'energia con cui è possibile cuocere e riscaldare gli alimenti senza alterarne la forma o il colore.

Le microonde possono essere utilizzate per:

- ***Scongelamento***
- ***Riscaldamento/Cottura istantanei***
- ***Cottura***

<u>Principi di cottura</u>



1 Le microonde generate dal magnetron vengono distribuite uniformemente mentre il cibo gira sul piatto rotante. Ciò garantisce una cottura uniforme.

2 Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino ad un profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua pertanto finché il calore all'interno del cibo viene disperso.

3 I tempi di cottura variano a seconda del recipiente utilizzato e delle caratteristiche degli alimenti:

- Quantità e densità
- Contenuto d'acqua
- Temperatura iniziale (se freddo o congelato)

☞ Poiché la parte centrale del cibo si cuoce per effetto della dispersione del calore, la cottura continua anche dopo che il cibo è stato estratto dal forno. E' importante dunque rispettare i tempi di riposo indicati nelle ricette e in questa guida, per ottenere:

- Una perfetta cottura anche all'interno
- Una temperatura interna uniforme

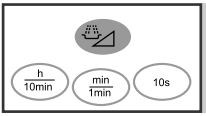
Come verificare che il forno funzioni correttamente

I

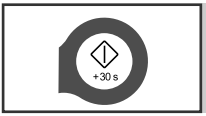
Questa semplice procedura consente di verificare in qualsiasi momento che il forno funzioni corettamente.

Collocare un recipiente con acqua sulla base di cottura.

Modello : CE2733/CE2733T

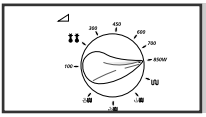


1 Premere il pulsante ed impostare 4, 5 minuti di cottura premendo il pulsante **1min** un numero corrispondente di volte.

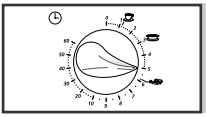


2 Premere il pulsante .
Risultato: Il forno riscalda l'acqua per 4 o 5 minuti.
Dopo di ciò l'acqua dovrebbe bollire.

Modello : CE2713/CE2713T



1 Impostare il massimo livello di potenza ruotando la manopola di **CONTROLLO COTTURA**.



2 Impostare un tempo di cottura di 4 o 5 minuti ruotando la manopola **TIMER**.

➢ Verificare che la spina del forno sia ben inserita nella presa dell'alimentazione e che la base rotante sia collocata nell'esatta posizione. Se non è stato selezionato il massimo livello di potenza, l'acqua impiegherà più tempo per bollire.

Cosa fare in caso di dubbi o problemi

Qualora si verifichi un problema fra quelli elencati qui di seguito, le soluzioni proposte potrebbero aiutare a risolverlo.

- E' normale:
  - Presenza di condensa all'interno del forno
  - Fuoriuscita di aria dallo sportello o dal mobile esterno
  - Fuoriuscita di luce dallo sportello o dal mobile esterno
  - Fuoriuscita di vapore dallo sportello o dalle prese d'aria

- Il forno non funziona dopo che è stato premuto il pulsante ⏀ (CE2733/CE2733T)
  - Verificare che lo sportello sia ben chiuso.

- Il forno non funziona dopo che è stata ruotata la manopola TIMER (CE2713/CE2713T).
  - Verificare che lo sportello sia ben chiuso.

- Il cibo non ha completato la cottura.
  Possibili cause:
  - Non è stato impostato un tempo di cottura adeguato e/o non è stato premuto il pulsante ⏀ (CE2733/CE2733T).
  - Non è stato impostato un tempo di cottura adeguato (CE2713/CE2713T)
  - Lo sportello non è ben chiuso.
  - Si è verificato un sovraccarico del circuito elettrico che ha bruciato un fusibile ed è scattato l'interruttore di emergenza.

- Il cibo non ha completato la cottura o è troppo cotto.
  - Non è stato impostato il tempo di cottura adeguato al tipo di alimento.
  - Non è stato impostato il livello di potenza adeguato.

- Presenza di scintille e crepitìo all'interno del forno (formazione di archi).
  Possibili cause:
  - E' stato utilizzato un recipiente con decorazioni in metallo.
  - E' stata lasciata una forchetta o un altro utensile di metallo nel forno.
  - La pellicola di alluminio è troppo vicina alle pareti del forno.

- Il forno provoca interferenze nel televisore o nella radio.
  - Quando il forno è in funzione potrebbe verificarsi una leggera interferenza nella radio o nella televisione. E' normale. Per prevenire questo inconveniente, installare il forno lontano da radio, televisione o antenne.
  - Se il microprocessore del forno rileva l'interferenza, il display potrebbe azzerarsi. Staccare la spina di alimentazione e inserirla nuovamente. Impostare di nuovo l'orologio (CE2733/CE2733T).

➢ Se le misure suggerite non portano alla soluzione del problema, contattare il rivenditore SAMSUNG più vicino o il centro assistenza clienti SAMSUNG.

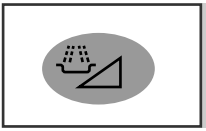
Cottura / Riscaldamento

I

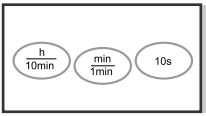
Seguire passo passo la seguente procedura per cuocere o riscaldare i cibi. Verificare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di allontanarsi dal forno in funzione.

Collocare l'alimento al centro della base rotante e chiudere lo sportello.

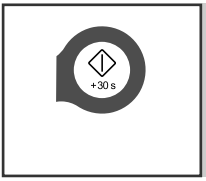
Modello : CE2733/2733T



1 Premere il pulsante .
Risultato: Sul display appare l'indicazione 850W (massima potenza di cottura):
Selezionare il livello di potenza appropriato premendo ancora il pulsante finché sul display appare il vattaggio corrispondente.
Consultare la tabella dei livelli di potenza nella pagina seguente.



2 Selezionare il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti **10min**, **1min** e **10s**.

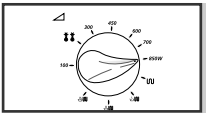


3 Premere il pulsante .
Risultato: La luce del forno si accende e la base rotante inizia a girare.
1) Il forno emette 4 bip.
2) Il segnale di fine cottura viene ripetuto 3 volte, per 1 minuti.
3) Viene visualizzata di nuovo l'ora corrente.

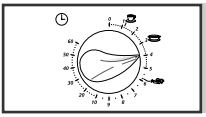
Non accendere **mai** il forno a microonde quando è vuoto.

Per riscaldare un alimento rapidamente alla massima potenza (850W), basta premere il pulsante **+30s** una o più volte fino a selezionare il tempo di cottura desiderato. Il forno inizia immediatamente la cottura.

Modello : CE2713/2713T



1 Selezionare il massimo livello di potenza ruotando la manopola di **CONTROLLO COTTURA**.
(POTENZA MASSIMA : 850 W)



2 Selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER**.
Risultato: La luce del forno si accende e la base rotante inizia a girare.

Non accendere **mai** il forno a microonde quando è vuoto.

Il livello di potenza può essere modificato durante la cottura ruotando la manopola **CONTROLLO DELLA COTTURA**.

Livelli di potenza

E' possibile scegliere fra sette diversi livelli di potenza.

Livello di potenza	Uscita			
	CE2713/CE2713T		CE2733/CE2733T	
	FORNO MW	GRILL	FORNO MW	GRILL
ALTA	850 W	-	850 W	-
RISCALDAMENTO	700 W	-	-	-
MEDIO ALTA	600 W	-	600 W	-
MEDIA	450 W	-	450 W	-
MEDIO BASSA	300 W	-	300 W	-
SCONGELAMENTO( )	180 W	-	180 W	-
MINIMO / RISCALDAMENTO	100 W	-	100 W	-
GRILL	-	1100 W	-	1100 W
COTTURA COMBIN. I	300 W( )	1100 W	600 W	1100 W
COTTURA COMBIN. II	450 W( )	1100 W	450 W	1100 W
COTTURA COMBIN. III	600 W( )	1100 W	300 W	1100 W

➢ ◆ Quando si seleziona un alto livello di potenza, il tempo di cottura deve essere ridotto.

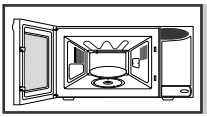
◆ Quando si seleziona un basso livello di potenza, il tempo di cottura deve essere prolungato.

Interruzione della cottura

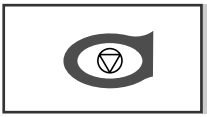
I

In qualsiasi momento è possibile interrompere la cottura e controllarne il grado.

Modello : CE2733/2733T



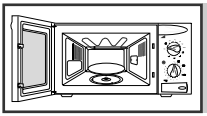
1 Per sospendere temporaneamente la cottura:
Aprire lo sportello.
Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere nuovamente il pulsante ◇.



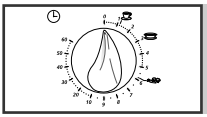
2 Per interrompere definitivamente la cottura:
Premere due volte il pulsante ▽.
Risultato: Le impostazioni della cottura vengono cancellate.

☛ Per cancellare tutte le impostazioni prima di cominciare la cottura, premere **Annulla** ▽.

Modello : CE2713/2713T



1 Per sospendere temporaneamente la cottura:
Aprire lo sportello.
Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello.

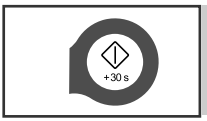


2 Per interrompere definitivamente la cottura:
Ruotare la manopola **TIMER** fino a "0".

Regolazione del tempo di cottura

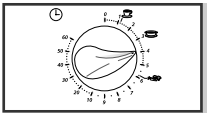
Modello : CE2733/2733T

Per prolungare il tempo di cottura, premere tante volte il pulsante +30s quanto si vuole aumentare il tempo di cottura.



Premere una o più volte il pulsante **+30s** per selezionare il tempo di cottura desiderato.

Modello : CE2713/2713T



Aumentare il tempo di cottura rimanente ruotando la manopola **TIMER**.

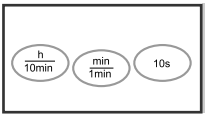
Programmazione del tempo di riposo (CE2733/2733T)

Il temporizzatore può essere utilizzato in due modi:

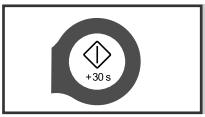
- ***come strumento per calcolare il tempo di cottura***
- ***come programmatore del tempo di scongelamento.***

☛ **Temporizzatore di cottura.**

1 Premere il pulsante ⧖.



2 Selezionare il tempo desiderato premendo i pulsanti **10min**, **1min**, e **10s**.



3 Premere il pulsante ⏀

Risultato: Quando il tempo programmato è scaduto il forno emette quattro beep.

☛ Per programmare il tempo di scongelamento, vedere pagina 30, 39.

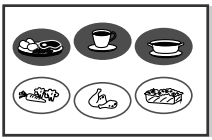
Riscaldamento/Cottura automatici

I

Modello :CE2733/2733T

La funzione Riscaldamento/Cottura automatici consente di impostare automaticamente il tempo di cottura senza premere il pulsante ◇. Premere il pulsante di selezione tante volte quante sono le porzioni.

Sistemare l'alimento al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



Selezionare il pulsante corrispondente all'alimento e premerlo tante volte quante sono le porzioni.

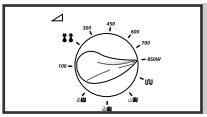
Risultato: Dopo circa due secondi inizia la cottura. Al termine della cottura.
1) Il forno emette 4 bip.
2) Il segnale di fine cottura viene ripetuto 3 volte, per 1 minuti.
3) Viene visualizzata di nuovo l'ora corrente.

Esempio: Premere 3 volte il pulsante per riscaldare tre tazze di caffé. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

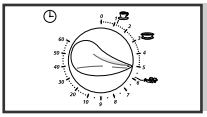
➢ Usare solo recipienti per forno a microonde.

Modello :CE2713/2713T

Sistemare l'alimento al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



1 Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** fino alla massima potenza.



2 Ruotare la manopola **TIMER** fino a selezionare Riscaldamento istantaneo. (bevande, zuppe/salse o verdura fresca).

➢ Usare solo recipienti per forno a microonde.

Riscaldamento istantaneo: programmazione

Quando si cuociono o riscaldano alimenti con la funzione Riscaldamento istantaneo fare riferimento alla tabella sottostante.

Modello :CE2713/2713T

Simbolo	Tipo di alimento	Livello di potenza	Porzione	Tempo di cottura	Tempo di riposo
	Bevande	850W	150 ml	1 min 10 sec	1-2 min
	Zuppe/Salse	850W	200-250 ml	3 min	2-3 min
	Verdura fresca	850W	300-350 g	5 min 50 sec	3 min

Riscaldamento/Cottura automatici: programmazione (segue)

La tabella seguente elenca i vari programmi della funzione Riscaldamento/Cottura automatici e le quantità, i tempi di riposo e i consigli per i singoli casi.

I

Modello :CE2733/2733T

Pulsante	Tipo di alimento	Porzione	Tempo di riposo	Osservazioni
	Cibo pronto Freddo	300-350 g 400-450 g	3 min	Mettere il cibo in un piatto di ceramica e coprirlo con pellicola per microonde. Questo programma è adatto per cibi composti da 3 componenti (p. es. carne con salsa, verdura con contorni tipo patate o riso).
	Bevande Caffé, latte, te, acqua	150 ml(1 tazza) 300 ml(2 tazze) 450 ml(3 tazze)	1-2 min	Versare la bevanda in tazze di ceramica e riscaldare. Non coprire. Collocare 1 tazza al centro, 2 tazze l'una di fronte all'altra e 3 tazze in cerchio. Lasciare riposare nel forno. Girare la bevanda durante e dopo il tempo di riposo. Maneggiare le tazze con cautela al momento di estrarle (ved. istruzioni di sicurezza per i liquidi).
	Zuppa/Salsa	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml	2-3 min	Versare in un recipiente di ceramica o in una terrina dai bordi alti. Coprire durante il riscaldamento e il tempo di riposo.
	Verdura fresca	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g	3 min	Lavare, pulire e tagliare in pezzi uniformi le verdure, quindi pesarle. Metterle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45 ml (3 cucchiai) di acqua per 100-450 g di peso, 60 ml (4 cucchiai) per 500-650 g. Girare a cottura ultimata. In caso di quantità maggiori, girare una volta durante la cottura.
	Pollo a pezzi	200-300 g(1 pz) 400-500 g(2 pz) 600-700 g(3 pz)	3 min	Spennellare i pezzi di pollo con olio e condire con sale e spezie a piacere, quindi appoggiarli sulla griglia superiore con la pelle rivolta verso Il basso. Girarli quando il forno emette il bip.
	Panini (surgelati)	150 - 200 g 250 - 300 g 350 - 400 g	3 min	Preriscaldare il piatto doratore. Collocare un panino al centro del piatto doratore, 2 panini uno accanto all'altro. Sistemare il piatto doratore sulla griglia.

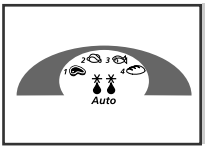
Scongelamento automatico (CE2733/2733T)

I

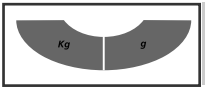
La funzione di scongelamento automatico consente di scongelare carne, pollame, pesce, pane o dolci. Il tempo di scongelamento e i livelli di potenza vengono impostati automaticamente una volta selezionato il programma e il peso.

➢ Usare solo contenitori per microonde.

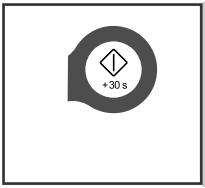
Sistemare l'alimento surgelato al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



1 Premere il pulsante **Auto** (⁑).
Risultato: Vengono visualizzati i seguenti dati:
(modalità scongelamento automatico)
O g (peso)
Premere il pulsante **Auto** (⁑) una o più volte a seconda della tipologia di alimento da scongelare. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.



2 Selezionare il peso dell'alimento premendo i pulsanti **kg** e **g**.



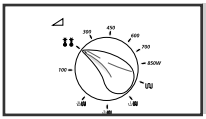
3 Premere il pulsante ⏀.
Risultato:
- ◆ Inizia lo secongelamento.
- ◆ Trascorso metà del tempo di scongelamento il foron emette un bip per ricordare che l'alimento deve essere girato.
- ◆ Premere ancora ⏀ per terminare lo scongelamento.

1) Il forno emette 4 bip.
2) Il segnale di fine cottura viene ripetuto 3 volte, per 1 minuti.
3) Viene visualizzata di nuovo l'ora corrente.

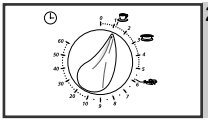
➢ Lo scongelamento degli alimenti può essere effettuato anche manualmente.
Basta selezionare la funzione cottura/riscaldamento a microonde e impostare un livello di potenza di 180W. Fare riferimento al paragrafo "Riscaldamento/Cottura" a pagina 16 per ulteriori dettagli.

Scongelamento manuale degli alimenti (CE2713/2713T)

La funzione Scongelamento consente di scongelare carne, pollame, pesce, pane o dolci.
Sistemare l'alimento surgelato al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



1 Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** fino a ⁑ (180W).



2 Ruotare la manopola **TIMER** fino a selezionare il tempo di cottura desiderato.

Risultato: Inizia lo scongelamento.

➢ Usare solo contenitori per microonde.

Scongelamento automatico: programmazione (CE2733/2733T)

La tabella seguente elenca i vari programmi della funzione Scongelamento automatico, le quantità, i tempi di riposo e i consigli per i singoli casi.

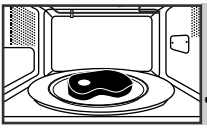
Estrarre gli alimenti surgelati dalla confezione o dai contenitori. Mettere la carne, il pollame e il pesce in un recipiente di ceramica.

Codice	Alimento	Porzione	Tempo di riposo	Consigli
1	Carne	200 - 1500 g	20 - 60 min	Proteggere i bordi con foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un bip. Questo programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche, spezzatino e carne tritata.
2	Pollame	200 - 1500 g	20 - 60 min	Proteggere le estremità delle cosce e delle ali con foglio di alluminio. Girare il pollo quando il forno emette un bip. Questo programma è idoneo per scongelare un pollo intero o porzioni di pollo.
3	Pesce	200 - 1500 g	20 - 50 min	Proteggere la coda del pesce con foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un bip. Questo programma è idoneo per scongelare un pesce intero o filetti di pesce.
4	Pane/ Dolci	125 -750 g	5 - 20 min	Appoggiare il pane su carta da forno e girare quando il forno emette il bip. Collocare il dolce su un piatto di ceramica, e, se possibile, girare quando il forno emette il bip (il forno interrompe la cottura non appena si apre lo sportello). Questo programma é idoneo per scongelare pane di qualsiasi tipo, intero o tagliato fette, panini e baguettes. Sistemare i panini in cerchio. Questo programma é idoneo per scongelare qualsiasi tipo di dolce lievitato, focacce, torte salate e pasta sfoglia. Non utilizzare per crostate e dolci con frutta o crema, nè per torte decorate o rivestite di cioccolato.

Uso del piatto doratore (CE2733T/2713T)

I

Questo modello di forno é dotato di un prezioso accessorio: il piatto doratore. Il piatto doratore consente di ottenere una sfoglia dorata e croccante su tutta la superficie degli alimenti, perchè anche la superficie inferiore, a contatto con il piatto doratore, raggiunge rapidamente un'altissima temperatura. I piatto doratore è particolarmente indicato per friggere uova e pancetta, e per arrostire salsicce ecc.. Altre applicazioni ed i consigli d'uso sono elencati nella pagina seguente.

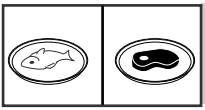


1 Appoggiare il piatto doratore direttamente sulla base rotante e preriscaldarlo selezionando la massima potenza della modalità combinata Microonde+Grill [600W+Grill (⏦)]. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente per il tempo di cottura.

☛ Indossare sempre guanti da forno perchè il piatto doratore si surriscalda.

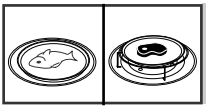
2 Quando si friggono uova o pancetta, ungere con olio il piatto per ottenere una bella doratura.

✻ - La superficie di cottura del piatto doratore é rivestita di teflon, ma non é anti-graffio. Non utilizzare coltelli o oggetti affilati per tagliare i cibi sul piatto doratore.
- Usare utensili di plastica o asportare i cibi dal piatto doratore e tagliarli su un'altro piano di appoggio.



3 Sistemare il cibo sul piatto.

☛ Usare solo recipienti resistenti al calore, non usare mai, p. es., scodelle di plastica.
- Non usare mai il piatto doratore senza la base rotante.



4 Sistemare il piatto doratore nel forno appoggiandolo sulla griglia di metallo o direttamente sulla base rotante.

5 Selezionare il livello di potenza appropriato ed impostare il tempo di cottura.
Fare riferimento alla pagina seguente.

➢ **Pulizia del piatto doratore**
Lavare il piatto doratore in acqua calda con detersivo, poi scacquarlo con acqua corrente.

➢ Non strofinare e non usare spugnette abrasive che potrebbero danneggiare la superficie di cottura.

✻ **Avvertenza**
Non lavare il piatto doratore nella lavastoviglie.

Piatto doratore: impostazioni di cottura (CE2733T/2713T)

Per preriscaldare il piatto doratore, collocarlo direttamente sulla base rotante, selezionare il livello di potenza 600W+Grill( ), quindi programmare il ciclo di cottura appropriato all'alimento utilizzando le indicazioni della tabella sottostante.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo di prerisc.	Tempo di cottura	Osservazioni
Pancetta	4 fette (80g) 8 fette (160g)	600W+Grill ( )	3 min	3 - 3 1/2 min 4 1/2 - 5 min	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare le fette affiancate sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Pomodori arrostiti	200 g (2pz) 400 g (4pz)	450W+Grill ( )	3 min	3 min 4 min	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare a metà i pomodori. Mettere un pezzetto di formaggio su ciascuna metà. Sistemare in cerchio i mezzi pomodori sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Hamburger (surgelati)	2 pezzi (125g) 4 pezzi (250g)	600W+Grill ( )	3 min	6 - 6 1/2 min 8 - 8 1/2 min	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare in cerchio gli hamburger surgelati sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia. Girare dopo 4-5 minuti.
Panini (surgelati)	100-150 g (1pz) 200-250 g (2pz)	450W+Grill ( )	5 min	5 - 6 min 6 - 7 min	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare sul piatto un panino al centro, 2 affiancati. Collocare il piatto sulla griglia.
Pizza (surgelata)	300 - 350 g 400 - 450 g	600W+Grill ( )	5 min	7 - 8 min 9 - 10 min	Preriscaldare il piatto doratore. Appoggiare la pizza surgelata sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Tranci di pizza (freddi)	100 - 150 g 200 - 250 g	600W+Grill ( )	5 min	3 - 3 1/2 min 4 - 4 1/2 min	Preriscaldare il piatto doratore. Sistemare in cerchio i tranci di pizza sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia.
Patatine novelle (surgelate)	200 g 300 g 400 g	450W+Grill ( )	4 min	9 min 12 min 15 min	Preriscaldare il piatto doratore. Sparpagliare le patatine sul piatto. Collocare il piatto sulla griglia. Girare a metà cottura.
Patate al forno	250 g 500 g	600W+Grill ( )	4 min	4 1/2 - 5 min 7 - 7 1/2 min	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare le patate a metà e sistemarle in cerchio sul piatto con la superficie interna verso il basso. Collocare il piatto sulla griglia.
Filetti di pesce (surgelati)	150 g (5 pz) 300 g (10 pz)	600W+Grill ( )	4 min	6 - 6 1/2 min 8 1/2 - 9 min	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere la superficie di cottura del piatto con 1 cucchiaio di olio. Sistemare i filetti in cerchio sul piatto. Girare dopo circa 3 1/2 minuti (5 pz) o dopo circa 5 minuti (10 pz).
Crocchette di pollo (surgelate)	125 g 250 g	600W+Grill ( )	4 min.	4 1/2 - 5 min. 6 1/2 - 7 min.	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere la superficie di cottura del piatto con 1 cucchiaio di olio. Distribuire le crocchette sul piatto. Girare dopo circa 3 minuti (125g) o dopo circa 5 minuti (250g).

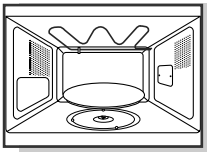
Posizione dell’elemento riscaldante

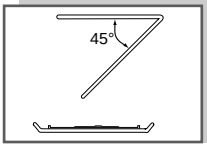
I

L’elemento riscaldante, utilizzato per il grill, può essere orientato in posizione orizzontale o verticale:

- ***Per il grill e per la cottura combinata microonde + grill, l’elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale***

☞ Modificare la posizione solo quando l’elemento riscaldante è freddo. Riportarlo in posizione verticale lentamente. Non forzare.





Per orientare l’elemento riscaldante...

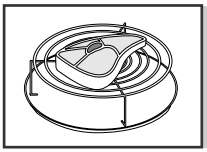
in posizione **orizzontale.**
(grill e cottura combinata microonde + grill)

- Spingere verso l’apertura del forno l’elemento riscaldante
- Spingerlo verso l’alto fino a portarlo in posizione parallela al soffitto del forno.

Per una corretta pulizia del vano interno del forno, ruotare di 45° l’elemento riscaldante e pulire anche questo e il soffitto del forno.

Scelta degli accessori

Usare solo recipienti per microonde; non utilizzare contenitori o piatti di carta o plastica, tovaglioli ecc.



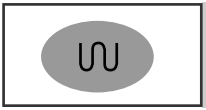
Quando si seleziona la modalità Cottura combinata, utilizzare solo recipienti idonei per microonde.
Recipienti o utensili metallici potrebbero danneggiare il forno.

➢ Per ulteriori dettagli sugli utensili e gli accessori vedere la Guida agli utensili a pagina 33.

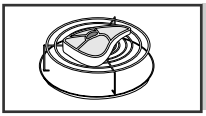
Grill

Il grill consente di riscaldare ed arrostire il cibo rapidamente senza utilizzare le microonde. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare la griglia di metallo in dotazione a questo modello di forno.

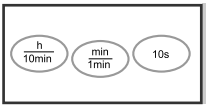
Modello : CE2733/2733T



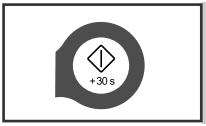
1 Preriscaldare il grill:
Premere il pulsante ⏦, quindi impostare il tempo desiderato premendo i pulsanti 10min, 1min e 10s.



2 Aprire lo sportello e collocare il cibo sulla griglia.

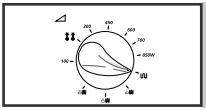


3 Premere il pulsante ⏦.
Impostare il tempo di cottura premendo i pulsanti 10min, 1min e 10s.
Il tempo massimo per il grill è di 60 minuti.

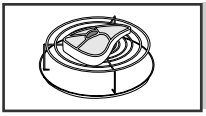


4 Premere il pulsante ◇.
Risultato: Inizia la cottura con il Grill, Al termine della cottura.
1) Il forno emette 4 bip.
2) Il segnale di fine cottura viene ripetuto 3 volte, per 1 minuti.
3) Viene visualizzata di nuovo l'ora corrente.

Modello : CE2713/2713T



1 Preriscaldare il grill:
Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** fino a portare l'indicatore sul simbolo (⏦), quindi ruotare la manopola **TIMER** per impostare il tempo desiderato.



2 Aprire lo sportello e collocare il cibo sulla griglia.

3 Impostare il livello di potenza e il tempo di cottura appropriati.

➢ Durante il funzionamento l'elemento riscaldante si disattiva automaticamente quando la temperatura interna sale eccessivamente e riprende a funzionare automaticamente in modo da mantenere un calore costante.

☛ Indossare sempre guanti da forno prima di toccare i recipienti all'interno del forno, perché questi si surriscaldano.

☛ Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

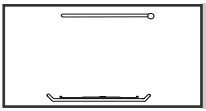
Cottura combinata microonde/grill

I

Utilizzando la modalità combinata cottura a microonde + grill, è possibile cuocere rapidamente e contemporaneamente arrostire i cibi.

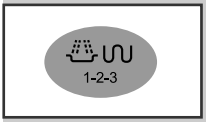
- Utilizzare SEMPRE recipienti resistenti al calore e idonei alle microonde. I recipienti di ceramica o di vetro sono i più adatti perché consentono una penetrazione ottimale delle microonde negli alimenti.
- Indossare SEMPRE guanti da forno prima di toccare i recipienti all'interno del forno, perché questi si surriscaldano.

Modello : CE2733/2733T



1 Accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.
Per ulteriori dettagli vedere pag. 26.

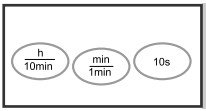
2 Aprire lo sportello del forno schiacciando il pulsante situato nell'angolo inferiore destro del pannello di controllo. Sistemare il cibo sulla griglia e collocare la griglia sulla base rotante. Chiudere lo sportello.



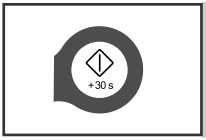
3 Premere il pulsante Cottura combinata ( ).
Risultato: Il display visualizza i seguenti dati:
I (cottura monofase)
(microonde + grill)
600W (potenza)

➢ Selezionare il livello di potenza premendo il pulsante Cottura combinata ( ) finché il display visualizza il livello di potenza appropriato.

Non è possibile impostare la temperatura del grill.



4 Impostare il tempo di cottura premendo i pulsanti 10min, 1min e 1s.

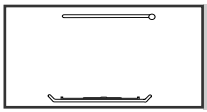


5 Premere il pulsante .
Risultato: Inizia la cottura combinata. Al termine della cottura:
1) Il forno emette 4 bip.
2) Il segnale di fine cottura viene ripetuto 3 volte, per 1 minuti.
3) Viene visualizzata di nuovo l'ora corrente.

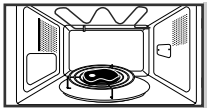
➢ Per la cottura combinata Microonde + grill è possibile impostare fino a 600W.

Cottura combinata microonde/grill (segue)

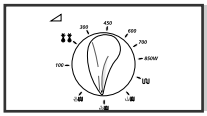
Modello : CE2713/2713T



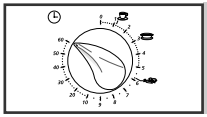
1 Accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.
Per ulteriori dettagli vedere pag. 26.



2 Aprire lo sportello del forno schiacciando il pulsante situato nell'angolo inferiore destro del pannello di controllo. Sistemare il cibo sulla griglia e collocare la griglia sulla base rotante. Chiudere lo sportello.



3 Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** per impostare il livello di potenza appropriato (, ,).



4 Ruotare la manopola **TIMER** per impostare il tempo di cottura desiderato. (Es. : 60 min)
Risultato: Inizia la cottura.

➢ Per la cottura combinata Microonde + grill è possibile impostare fino a 600W.

Cottura in più fasi (CE2733/2733T)

I

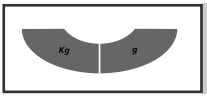
Questo modello di forno a microonde può essere programmato per eseguire fino a quattro fasi di cottura in un un solo ciclo.

Esempio: E' possibile scongelare un alimento e poi cuocerlo senza riprogrammare il forno. Scongelare e cuocere un pesce di 500g richiede un ciclo di cottura composto da quattro fasi:

- ***Scongelamento***
- ***20 minuti di riposo***
- ***Cottura I (600W per 4 minuti)***
- ***Cottura II (450W per 10 minuti)***

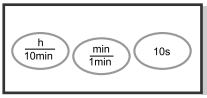
➢
- ✻ E' possibile programmare un ciclo di cottura composto da due o quattro fasi.
- ✻ Impostando quattro fasi, la prima è lo scongelamento e la seconda è il tempo di riposo
- ✻ Non premere il pulsante ⏀ prima di aver programmato l'ultima fase.

1 Premere il pulsante **Auto** ( ) una o più volte.

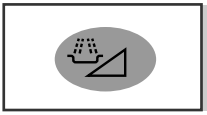


2 Selezionare il peso premendo i pulsanti **kg** e **g** fino a visualizzare il peso desiderato (nell'esempio 500g).

3 Premere il pulsante .

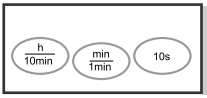


4 Selezionare il tempo di riposo premendo i pulsanti **10min**, **1min** e **10s** fino a visualizzare il tempo desiderato (nell'esempio 20 minuti).

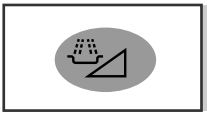


5 Premere il pulsante .

Modalità microonde (I) ; se necessario, selezionare il livello di potenza premendo ancora il pulsante fino a selezionare quello desiderato (600W nell'es.).

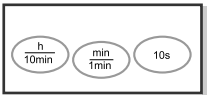


6 Selezionare il tempo di cottura premendo i pulsanti **10min**, **1min** e **10s** fino a visualizzare il tempo desiderato (4 minuti nell'esempio).

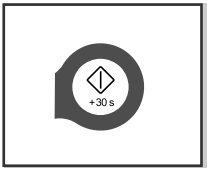


7 Premere il pulsante .

Modalità microonde (II) ; se necessario, selezionare il livello di potenza premendo ancora il pulsante fino a selezionare quello desiderato (450W nell'es.).



8 Selezionare il tempo di cottura premendo i pulsanti **10min**, **1min** e **10s** fino a visualizzare il tempo desiderato (10 minuti nell'esempio).

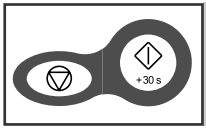


9 Premere il pulsante ⏀.

Risultato: Le quattro modaità [scongelamento, ripose e cottura (I,II)] venone. Aseconda della modalità di scongelamento selezionate, trascor sa metà del tempo di scongelamento un bip segnalerà di girare l'alimento.

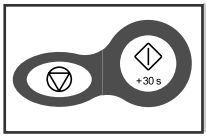
- ◆ A cottura terminata il forno emetterà quattro bip
- ◆ Il segnale di fine cottura viene ripetuto 3 volte, per 1 minuti.
- ◆ Viene visualizzata di nuovo l'ora corrente.

Controllo del segnalatore acustico (CE2733/2733T)



1 Premere contemporaneamente i pulsanti ◇ e ▽.

Risultato: ◆ Il display non visualizza più il simbolo 🔊.
◆ Il forno non emette più il segnale acustico quando si premono i pulsanti e al temine della cottura.



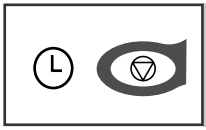
2 Per riattivare il segnalatore acustico, premere di nuovo i pulsanti ◇ e ▽ contemporaneamente.

Risultato: ◆ Il display visualizza di nuovo il simbolo 🔊.
◆ Il forno funzionerà emettendo un bip quando si premono i pulsanti di selezione.

Chiusura di sicurezza del forno (CE2733/2733T)

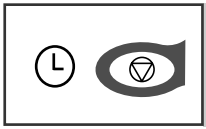
Questo modello di forno a microonde è dotato di un programma speciale per "bloccare" il funzionamento del forno, in modo da impedire che un bambino o chiunque non sia in grado di usarlo in modo corretto e sicuro accenda il forno accidentalmente.

Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.



1 Premere contemporaneamente i pulsanti ▽ e 🕒

Risultato: ◆ Il forno è bloccato (non è possibile selezionare alcuna funzione).
◆ Il display visualizza il simbolo di una chiave (🔑).



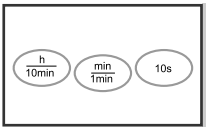
2 Per sbloccare il forno, premere di nuovo i pulsanti ▽ e 🕒 contemporaneamente.

Risultato: ◆ Il display non visualizza più il simbolo (🔑).
◆ Il forno può essere usato normalmente.

Memorizzazione di un ciclo di cottura (CE2733/2733T)

I

Questo modello di forno memorizza l'ultimo ciclo di cottura impostato.



1 Con i pulsanti **10min**, **1min**, e **10sec**, prolungare il tempo di cottura secondo le proprie esigenze.

2 Premere il pulsante ◇.

➢ 1) Quando il ciclo di cottura è completato, il forno emette 3 bip per un minuto per segnalare che la cottura è terminata.
Dopo di ciò il forno passerà alla modalità "RESET" perdendo le ultime impostazioni di cottura.

2) Se non vengono selezionate ulteriori modalità di funzionamento, dopo aver aperto e richiuso una volta lo sportello il forno passerà alla modalità "RESET" dopo 30 secondi.
3) Premere il pulsante **Annulla(▽)** ed il forno passerà alla modalità "RESET".

Guida agli utensili

Per cuocere i cibi, le microonde devono poter penetrare negli alimenti senza essere riflesse o assorbite dai recipienti che li contengno.

E' quindi importante fare attenzione al tipo di utensile che viene utilizzato. Se il recipiente è marcato come idoneo alle microonde non c'è motivo di preoccuparsi.

La tabella seguente elenca i vari tipi di utensili ed indica se e come possono essere usati per la cottura in un forno a microonde.

Utensile	Idoneo alle microonde	Commenti
Foglio di allumunio	✓ ✗	Da usare in piccole quantità per limitare la cottura di parti di cibo. Può provocare scintille se il foglio è troppo grande o troppo vicino alle pareti del forno.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana e terracotta	✓	Porcellana, ceramiche, terrecotte smaltate o porcellana cinese sono generalmente adatte, a patto che non abbiano decorazioni in metallo.
Piatti di carta o di plastica	✓	Alcuni cibi surgelati sono confezionati con questi contenitori.
Contenitori fast-food		
• Tazze e contenitori di polistirene	✓	Utili per riscaldare i cibi. Il surriscaldamento può sciogliere il polistirene.
• Sacchetti di carta o giornali	✗	Potrebbero prendere fuoco.
• Carta riciclata o decorazioni in metallo	✗	Potrebbero provocare scintille.
Vetro		
• Pirex	✓	Può essere usato, purché non sia decorato in metallo.
• Vetro fine	✓	Può essere usato per riscaldare cibi o liquidi. Il vetro delicato potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato con rapidità.
• Vasetti di vetro	✓	Togliere il coperchio. Idonei solo per riscaldare.
Metallo		
• Piatti	✗	Potrebbero provocare scintille o incendi.
• Legacci per sacchetti da congelatore	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per tempi di cottura minimi ed a temperatura media. Inoltre assorbono eccessiva umidità.
• Carta riciclata	✗	E' possibile la formazione di archi.
Plastica		
• Contenitori	✓	In particolare se di termoplastica resistente al calore. Alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi a temperature elevate. Non usare melamina.
• Pellicola	✓	Può essere usata per conservare l'umidità. Non deve toccare il cibo. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente mentre viene tolta la pellicola.
• Sacchetti per congelatore	✓ ✗	Solo se idonei alla bollitura e per forno. Non devono essere ermetici. Se necesario, bucarli con una forchetta
Carta da forno	✓	Da usare per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

Guida alla cottura

I

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra nei cibi, attirata e assorbita dall'acqua, dal grasso e dagli zuccheri in essi contenuti.
Le microonde fanno muovere rapidamente le molecole di cui sono costituiti gli alimenti. Il movimento veloce delle molecole provoca attrito, che genera calore. Questo calore cuoce gli alimenti.

COTTURA

Utensili idonei alla cottura a microonde:
Gli utensili devono lasciar penetrare l'energia a microonde perché questa sia efficacie. Le microonde vengono riflesse dai metalli come l'acciaio inossidabile, l'alluminio e il rame, ma penetrano attraverso la ceramica, la porcellana e la plastica e attraverso la carta e il legno. Non usare mai contenitori di metallo per la cottura a microonde.

Alimenti idonei alla cottura a microonde:
E' possibile cuocere a microonde molti cibi, come verdura fresca, frutta, pasta, riso, cereali, legumi, pesce e carne. Anche salse, creme, minestre, budini, marmellate e composte di frutta possono essere cotte in un forno a microonde. In linea generale, la cottura a microonde è ideale per qualsiasi cibo che verrebbe cotto su un fornello, anche burro o cioccolata fusi, per esempio (vedere il capitolo dei consigli speciali).

Copertura dei cibi durante la cottura
E' molto importante coprire i cibi durante la cottura, poiché l'acqua evapora trasformandosi in vapore, che contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in diversi modi: p. es. con un piatto di ceramica, di plastica o con pellicola idonea alla cottura a microonde.

Tempi di riposo
Quando la cottura è terminata è bene lasciar riposare i cibi nel forno per consentire la dispersione del calore.

Guida per la cottura della verdura surgelata

Usare un recipiente di pirex con coperchio. Cuocere coperto per pochissimi minuti - vedere la tabella sottostante. Continuare la cottura per ottenere il risultato desiderato. Girare due volte durante la cottura ed una volta a cottura terminata. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire e fare riposare.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600 W	4 1/2-5 1/2	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Piselli	300 g	600 W	7 1/2-8 1/2	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/ cereali)	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (a pezzettoni)	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

Guida alla cottura (segue)

Guida per la cottura della verdura fresca

Usare un recipiente di pirex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g se non ci sono indicazioni specifiche - vedere la tabella sottostante. Coprire e cuocere per pochissimi minuti - vedere tabella. Prolungare la cottura per ottenenere il risultato desiderato. Girare due volte durante la cottura ed una volta a cottura terminata. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura.
Coprire e fare riposare per 3 minuti.

Consiglio: Tagliare la verdura in pezzi uniformi. La cottura sarà più rapida quanto più piccoli saranno i pezzi

Cuocere qualsiasi tipo di verdura al massimo livello di potenza (850 W).

Cibo	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 g 500 g	4-4 1/2 8-8 1/2	3	Sudddividere i broccoli in piccole cime. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250 g	5 1/2-6 1/2	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) d'acqua
Carote	250 g	4 1/2-5	3	Tagliare le carote a fettine.
Cavolfiore	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Suddividere il cavolfiore in cime piccole. Tagliare a metà le cime grandi. Disporre i gambi verso il centro.
Zucchine	250 g	3 1/2 -4	3	Tagliare le zucchine a fettine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) d'acqua o un dado di burro. Cuocere finché diventano morbide.
Melanzane	250 g	3 1/2 -4	3	Tagliare le melanzane a fettine e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.
Porri	250 g	4 1/2 -5	3	Tagliare i porri a fettine.
Funghi	125 g 250 g	1 1/2 -2 3-3 1/2	3	Lasciare interi i funghi piccoli e tagliare i grandi a fettine. Non aggiungere acqua. Spruzzare con succo di limone. Condire con sale e pepe. Scolare l'acqua prima di portare a tavola.
Cipolle	250 g	5 1/2 -6	3	Tagliare le cipolle a fettine o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) d'acqua.
Peperoni	250 g	4 1/2 -5	3	Tagliare i peperoni a fettine.
Patate	250 g 500 g	4-5 7 1/2 -8 1/2	3	Pesare le patate senza buccia e tagliarle a metà o in quarti di dimensioni uniformi.
Rape	250 g	5-5 1/2	3	Tagliare le rape in piccoli pezzi.

Guida alla cottura (segue)

I

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso : Usare un contenitore di pirex grande con coperchio - il riso raddoppia il volume durante la cottura. Coprire e iniziare la cottura.
Quando il tempo di cottura è trascorso, girare prima di far riposare e condire con sale, o aggiungere aromi o burro.
Nota: il riso potrebbe non assorbire tutta l'acqua durante la cottura.

Pasta: Usare un contenitore di pirex grande. Aggiungere acqua bollente, una presa di sale e mescolare accuratamente. Cuocere senza coperchio.
Girare di tanto in tanto durante la cottura e a cottura terminata. Coprire durante il tempo di riposo, infine scolare bene.

Alimento	Porzione	Livello potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 g	850 W	16-17	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250 g	850 W	21-22	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda.
Riso misto (riso bianco + riso integrale)	250 g	850 W	17-18	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda.
Cereali misti (riso + cereali)	250 g	850 W	18-19	5	Aggiungere 400 ml d'acqua fredda.
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Aggiungere 1000 ml d'acqua calda.

Guida alla cottura (segue)

RISCALDAMENTO

Questo forno a microonde riscalda i cibi in meno della metà del tempo impiegato da forni e fornelli convenzionali.

Usare i livelli d potenza e i tempi di riscaldamento indicati nella tabella sottostante. I tempi di riscaldamento consigliati per i liquidi considerano una temperatura ambientale compresa fra +18 e +20°C o cibo freddo con temperatura fra +5 e +7°C.

Recipienti e coperchi

Non scaldare alimenti di grandi dimensioni come p. es., grandi tagli di carne, poiché potrebbero cuocersi troppo e seccarsi prima che la parte centrale sia riscaldata al punto giusto. Scaldando pezzi di piccole dimensioni si otterranno migliori risultati.

Livelli di potenza e precauzioni da adottare per il riscaldamento di alcuni cibi

Alcuni cibi possono essere riscaldati a 850W mentre altri devono essere riscaldati a 600W, 450W o perfino a 300W.

Consultare la tabella nella pagina seguente. Generalmente è bene impostare bassi livelli di potenza quando si riscaldano cibi delicati o cibi che raggiungono rapidamente un'alta temperatura interna, o grandi quantità di cibo.

Per ottenere migliori risultati, mescolare accuratamente o girare i cibi durante il riscaldamento. Eventualmente mescolare ancora una volta prima di portare in tavola.

Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Per evitare la bollitura improvvisa e quindi il rischio di scottature, mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno durante il tempo di riposo. Immergere un cucchiaio di plastica o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare. Non surriscaldare troppo i cibi, perchè ciò ne rovina le caratteristiche. E' preferibile impostare un tempo di riscaldamento breve e successivamente prolungarlo se necessario.

Tempo di riscaldamento e tempo di riposo

Quando si riscalda una pietanza per la prima volta può essere utile annotare il tempo di riscaldamento necessario, come promemoria per le volte successive.

Accertarsi sempre che anche l'interno del cibo sia riscaldato al punto giusto.

Lasciar riposare i cibi per qualche tempo per consentire la dispersione del calore. Il tempo di riposo consigliato è 2-4 minuti, tranne per i casi specifici indicati nella tabella.

Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo Norme di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI CIBI LIQUIDI

Lasciar riposare sempre per almeno 20 secondi dopo aver spento il forno per consentire la dispersione del calore. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo. Per prevenire bolliture improvvise ed il rischio di scottature, immergere un cucchiaio o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Versare in un recipiente di ceramica e coprire con un coperchio di plastica. Mescolare accuratamente quando è pronto. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura consigliata: 30-40°C.

LATTE IN POLVERE:

Versare il latte in una bottiglia sterilizzata. Riscaldare senza coprire. Non scaldare il biberon con la tettarella applicata: la bottiglia potrebbe esplodere. Agitare bene dopo il tempo di riposo. Agitare bene il latte e controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di darli al bambino! Temperatura consigliata: circa 37°C.

NOTA:

Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti per bambini per evitare scottature. Impostare i tempi e i livelli di potenza indicati nella tabella riportata nella pagina seguente.

Guida alla cottura (segue)

I

Riscaldamento di cibi e bevande

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffé, té e acqua)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze)	850 W	1-1 1/2 2-2 1/2 3-3 1/2	1 - 2	Versare in tazze e scaldare. Non coprire: 1 tazza al centro, 2 una di fronte all'altra, 3 in cerchio. Lasciare riposare nel forno a microonde e mescolare accuratamente.
Zuppe (fredde)	250 g 350 g 450 g	850 W	2 1/2-3 3-3 1/2 3 1/2-4	2 - 3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare accuratamente durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Stufato (freddo)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Pasta con sugo (fredda)	350 g	600 W	4 - 5	3	Mettere la pasta (p. es. spaghetti o tagliatelle) in un piatto piano di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Tortelli o tortellini con sugo (freddi)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Piatti pronti (freddi)	350 g 450 g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Mettere i cibi pronti (di solito composti da 2-3 diversi alimenti) in un recipiente di ceramica. Coprire con pellicola per microonde.

Riscaldamento di latte in polvere e alimenti per bambini

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2 - 3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.
Minestrine (cereali +latte + frutta).	190 g	600 W	20 sec.	2 - 3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coperchio Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.
Latte in polvere	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. da 1 min a 1 min+10 sec	2 - 3	Mescolare o agitare bene, poi versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Sistemare la bottiglia al centro della base rotante. Agitare bene e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.

Guida alla cottura (segue)

SCONGELAMENTO

Il forno a microonde è uno strumento eccellente per scongelare i cibi. Le microonde scongelano rapidamente gli alimenti surgelati senza alterarne le caratteristiche. Offrono dunque la soluzione ideale quando per esempio arrivano ospiti inattesi.

Il pollo surgelato deve essere scongelato perfettamente prima della cottura. Togliere le protezioni di alluminio e lasciarlo completamente scoperto per far defluire tutta l'acqua di congelamento.

Mettere i cibi congelati in un recipiente senza coprire. Trascorsa metà del tempo, girare. Scolare bene tutto il liquido e asportare le eventuali interiora il più presto possibile. Controllare il cibo di tanto in tanto per accertare che non si riscaldi. Se le parti sottili o più piccole iniziano a riscaldarsi, proteggerle avvolgendole con piccole strisce di alluminio durante lo scongelamento.

Se la superficie esterna del pollo inizia a scaldarsi, sospendere lo scongelamento e lasciar riposare per 20 minuti prima di riprendere lo scongelamento.
Lasciar riposare pesce, carne e pollo per completare lo scongelamento. La durata del tempo di riposo dipende dalla quantità. Fare riferimento alla tabella sottostante.

Consiglio: I cibi di spessore ridotto si scongelano meglio dei cibi molto spessi, e le piccole quantità si scongelano più rapidamente delle grosse quantità: tenerlo presente quando si surgelano e quando si scongelano i cibi.

Per scongelare i cibi ad una temperatura di - 18 / -20°C, consultare la tabella sottostante.
Scongelare tutti gli alimenti al livello di potenza per lo scongelamento (180 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne Manzo tritato Costolette di maiale	200 g 400 g 250 g	6 - 7 11 - 13 7 1/2 - 8 1/2	5 - 25	Disporre su un piatto fondo di ceramica. Proteggere le estremità con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Pollame Pezzi Pollo intero	500 g (2 pz) 900 g	14 1/2 - 15 1/2 28 - 30	15 - 40	In un piatto di ceramica, appoggiare i pezzi con la pelle rivolta verso il basso o il pollo intero con il petto rivolto verso il basso. Proteggere le estremità delle ali e delle cosce con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Pesce Filetti	200 g (2 pz) 400 g (4 pz)	6 - 7 12 - 13	5 - 15	Appoggiare il pesce al centro di un piatto piano di ceramica, porre le parti sottili sotto le parti più spesse. Proteggere con foglio di alluminio le parti sottili. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Frutta Frutti di bosco	250 g	6 1/2 - 7 1/2	5 - 10	Sparpagliare la frutta su un piatto piano di ceramica rotondo, molto largo.
Pane Panini (ca. 50 g l'uno) Toast/ Sandwich Pane tedesco (grano+segale)	 2 pz 4 pz 250 g 500 g	 1/2 - 1 2 - 2 1/2 4 1/2 - 5 8 - 10	5 - 20	Sistemare su carta da forno i panini in cerchio e il pane orizzontalmente e appoggiare al centro della base rotante. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.

Guida alla cottura (segue)

I

GRILL

L'elemento riscaldante del grill si trova sotto il soffitto del vano forno, ed entra in funzione quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una cottura uniforme. Preriscaldando il grill per 4 minuti, gli alimenti acquisteranno rapidamente una superficie croccante e dorata.

Utensili idonei per il grill:
Utilizzare recipienti resistenti alle alte temperature, anche di metallo. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per il grill:
Polpette, salsicce, bistecche, hamburger, fette di pancetta, porzioni di pesce di piccolo spessore, sandwich e qualsiasi tipo di toast o tartine.

IMPORTANTE:
Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verticale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni.

MICROONDE +GRILL

Questo tipo di cottura combinata utilizza il calore irradiato dal grill e la velocità della cottura a microonde. La cottura combinata incomincia solo quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una doratura uniforme. Questo modello di forno prevede tre tipi di cottura combinata:
600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Utensili idonei per la cottura combinata microonde + grill:
Utilizzare recipienti per microonde, resistenti alle alte temperature. Non usare utensili di metallo per la cottura combinata. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per la cottura combinata microonde + grill:
La modalità di cottura combinata microonde + grill può essere selezionata per riscaldare tutti i cibi già cotti, per i quali si desidera una superficie croccante (p. es. timballi di pasta), o per cuocere cibi che devono formare rapidamente una doratura superficiale. Può essere utilizzata inoltre per cuocere porzioni di grosso spessore che una superficie croccante rende più appetitosi (p. es. pezzi di pollo, che devono essere girati a metà cottura). Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

IMPORTANTE:
Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verticale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni. In alternativa, collocare gli alimenti direttamente sulla base rotante.
Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

Per ottenere una bella doratura su tutta la superficie, girare gli alimenti a metà cottura.

Guida alla cottura (segue)

Uso del grill per cibi freschi

Preriscaldare il grill per 4 minuti selezionando la modalità grill.
Per impostare il livello di potenza e il tempo di cottura, fare riferimento alla tabella sottostante.

Cibo fresco	Porzione	Livello di potenza	Min. di cottura 1. lato	Min. di cottura 2. lato	Istruzioni
Fettine di pancarrè	4 pz (25g ciasc.)	Solo grill	3 1/2-4 1/2	2 1/2-3 1/2	Sistemare le fettine una accanto all'altra sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill	2-3	1-2	Sistemare in cerchio i panini capovolti direttamente sulla base rotante.
Pomodori arrostiti	200 g (2pz) 400 g (4pz)	Grill + 300 W	3 1/2-4 1/2 6-7	----	Tagliare i pomodori a metà. Mettere un pezzetto di formaggio su ciascuna metà. Sistemare in cerchio i mezzi pomodori su un piatto di pirex. Collocare il piatto sulla griglia.
Toast (con prosciutto e formaggio)	2 pz(300 g)	Grill + 450 W	3 1/2-4	----	Arrostire prima le fettine di pane, poi aggiungere gli altri ingredienti. Sistemare i toast affiancati sulla griglia. Lasciar riposare per 2-3 minuti.
Patate al forno	250 g 500 g	Grill + 600 W	4 1/2 - 5 1/2 7 1/2 - 8 1/2	----	Tagliare le patate a metà e sistemarle in cerchio sul piatto con la superficie interna a verso il basso. Collocare il piatto sulla griglia.
Pollo a pezzi	400 - 500 (2 pz)	Grill + 300 W	8-9	9-10	Condire con olio e spezie. Sistemare in cerchio i pezzi con le ossa rivolte verso il centro, non collocare pezzi al centro della griglia. Lasciar riposare per 2-3 minuti.
Polpette di manzo (medie)	400 g (4pz)	Solo grill	11-13	8-9	Condire con olio e spezie. Appoggiare le polpette in cerchio sulla griglia. Al termine della cottura lasciar riposare per 2-3 minuti.
Bistecche di maiale	250 g (2pz)	MW +Grill	7-8 (300W+Gril)	6-7 (Solo grill)	Condire con olio e spezie. Sistemare le bistecche in cerchio sulla griglia. Al termine della cottura lasciar riposare per 2-3 minuti.
Mele al forno	1 mela (ca. 200g) 2 mele (400 g)	300 W + Grill	4-5 6-7	----	Estrarre il torsolo e riempire il foro con uvetta e marmellata. Guarnire con con granella di mandorle. Sistemare le mele su un piatto di pirex e appoggiare questo sulla base rotante.

Guida alla cottura (segue)

I

Uso del grill per alimenti surgelati.

Per impostare il livello di potenza e il tempo di cottura, fare riferimento alla tabella sottostante.

Cibo fresco	Porzione	Livello di potenza	Min. di cottura 1. lato	Min. di cottura 2. lato	Istruzioni
Panini (ca. 50 g ciasc.)	2 pz 4 pz	MW+Grill	300W+Grill 1-1 1/2 2-2 1/2	Solo grill 1-2 1-2	Sistemare i panini in cerchio sulla griglia. Cuocere il 2. lato finché diventa croccante. Lasciar riposare per 2-5 minuti.
Panini imbottiti (pomodoro, formaggio prosc., funghi)	150-200 g (1pz) 250-300 g (2pz) 350-400 g (3pz)	450 W + Grill	5-6 7-8 8-9	----	Sistemare un panino surgelato al centro della griglia, più panini affiancati. Al termine della cottura lasciar riposare per 2-3 minuti.
Verdure o patate gratinate	400 g	450 W + Grill	12-14	----	Adagiare le verdure o le patate in un piccolo piatto tondo di pirex. Collocare il piatto sulla griglia. Al termine della cottura lasciar riposare per 2-3 minuti.
Pasta (Cannelloni, maccheroni, lasagne)	400 g	600 W + Grill	15-17	----	Mettere la pietanza surgelata in un piccolo piatto di pirex rettangolare. Collocare questo direttamente sulla base rotante. Al termine della cottura lasciar riposare per 2-3 minuti.
Crocchette di pollo	250 g	450 W + Grill	5 - 5 1/2	3 - 3 1/2	Appoggiare le crocchette di pollo direttamente sulla griglia.
Patatine novelle	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Sparpagliare le patatine su un foglio di carta da forno, direttamente sulla griglia.

Guida alla cottura (segue)

CONSIGLI SPECIALI

COME FONDERE IL BURRO
Mettere 50 g di burro in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 850 W finché il burro fonde.

COME FONDERE LA CIOCCOLATA
Mettere 100 g di cioccolata in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450W finché la cioccolata fonde.
Mescolare una o due volte durante la preparazione.

COME FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 g di miele cristallizzato in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W finché il miele fonde.

PREPARAZIONE DELLA GELATINA
Lasciare i fogli di gelatina asciutti (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Scolare la gelatina e adagiarla in un piccolo recipiente di pirex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare quando la gelatina è fusa.

PREPARAZIONE DELLA GLASSA (PER DOLCI E TORTE)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Versare il preparato in un piccolo recipiente di pirex. Non coprire.
Cuocere per 3 1/2 - 4 1/2 minuti a 850 W, finchè la glassa diventa trasparente.
Mescolare una o due volte durante la cottura.

MARMELLATE
Mettere 600 g di frutta (p. es. frutti di bosco) in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero per conserve e mescolare accuratamente.
Cuocere con coperchio per 10-12 minuti a 850 W.
Mescolare spesso durante la cottura. Versare direttamente in vasetti di vetro e attendere 5 minuti prima di avvitare i coperchi.

BUDINI
Miscelare il budino in polvere con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni della confezione e mescolare accuratamente. Versare in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio.
Cuocere con coperchio per 6 1/2-7 1/2 minuti a 850 W.
Mescolare spesso durante la cottura.

MANDORLE TOSTATE
Sparpagliare 30 g di mandorle sbucciate su un piatto di ceramica di media grandezza.
Tostare per 3 1/2 - 4 1/2 minuti a 600 W mescolando spesso.
Lasciar riposare per 2-3 minuti nel forno. Indossare guanti da forno per prelevare il piatto.

Pulizia del forno a microonde

I

Pulire regolarmente i componenti seguenti per evitare le incrostazioni di grassi e di particelle di cibo su:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportello e guarnizioni***
- ***Base rotante e anello rotante***

Controllare SEMPRE che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido ed acqua insaponata calda. Sciacquare ed asciugare.

2. Togliere eventuali schizzi o macchie dalle superfici interne con un panno insaponato. Sciacquare ed asciugare.

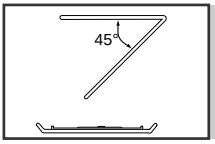
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare i cattivi odori, collocare una tazza di acqua e succo di limone diluito nel vano di cottura e riscaldare per qualche minuto impostando il massimo livello di potenza.

4. Lavare la base, anche nella lavastoviglie, tutte le volte che è necessario.

NON lasciar penetrare acqua nelle fessure di areazione. NON usare prodotti abrasivi o solventi. Prestare particolare cura durante la pulitura delle guarnizioni dello sportello per evitare che le particelle di cibo:

- Si accumulino
- Impediscano la corretta chiusura dello sportello.

Pulire **spesso** il vano interno del forno con un detergente non aggressivo.
Lasciare raffreddare il forno prima di pulirlo per evitare scottature.



Per accedere al soffitto del vano forno ed effetturare un pulizia veramente accurata, ruotare di 45° l'elemento riscaldante.

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Quando si ripone o si fa riparare il forno a microonde, vanno osservate alcune semplici precauzioni

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate:

- ***Cerniera rotta***
- ***Guarnizioni deteriorate***
- ***Pareti esterne del forno piegate o deformate***

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati e specializzati in forni a microonde.

☞ **NON** togliere il mobile esterno del forno. Se il forno è guasto e deve essere riparato o se sorgono dei dubbi sul suo corretto funzionamento:
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica SAMSUNG

➢ Se il forno deve essere conservato temporaneamente, scegliere un posto asciutto e al riparo dalla polvere.
Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare i circuiti elettrici del forno.

➢ Questo forno a microonde non è stato progettato per l'uso commerciale.

Caratteristiche tecniche

I

La costante ricerca SAMSUNG tesa ad un perfezionamento dei propri prodotti comporta che le caratteristiche del design e le guide per l'utente siano soggette a continui cambiamenti.

Modello	**CE2733/CE2733T/CE2713/CE2713T**
Alimentazione	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Microonde	1400 W
Grill	1100 W
Cottura combinata	2500 W
Corrente di uscita	
	100 W / 850 W - 6 Livelli (IEC-705) **: CE2733/CE2733T** - 7 Livelli (IEC-705) **: CE2713/CE2713T**
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodo di raffreddamento	Ventilazione interna
Dimensioni (l x h x p)	
Esterne	489 x 275 x 368 mm
Vano forno	306 x 201 x 322 mm
Volume	20 litri
Peso	
Netto	15.5 kg circa

SAMSUNG
ELECTRONICS